

Sempre disponibili

RISOTTO	60
estrazione di prosciutto crudo, caviale Oscietra, midollo gratinato al Parmigiano Reggiano	
TRIGLIA	40
cuore di porri croccanti, salsa di Barolo, curry	
AGRUMI*	20
aspic, crema al polline, sorbetto all'acetosa	

I prezzi sono espressi in valuta euro

TRADIZIONE

TARTARE

crema di foie gras, ristretto di funghi infuso al fieno, croccante ai porcini

TAJARIN

all'estrazione di formaggio, burro maggengo

VITELLO

poché nel latte e foglie di vite, salsa poulette, funghi

NOCCIOLA*

pralinato e chantilly, gelato al caffè

110

30

30

60

20



FRE

RAPA

cruda, come un'insalata, crema di mandorle, vinaigrette alle foglie di fico

35

TROTA*

glassata all'aceto di finocchio, rafano, condimento alle mandorle

30

FOIE GRAS

poché, brodo autunnale di topinambur, pane, trombette della morte

35

GNOCCHI

al vapore, velo di scamorza affumicata, salsa al burro nocciola, tartufo nero

35

PLIN

animelle croccanti, cipolla al latte, lievito di birra disidratato

35

PICCIONE

affumicato, jus alle vinacce di Barolo à la presse, peperone ripieno

60

CASTAGNA*

bavarese al rhum, gelatina al mosto d'uva

20

150

ABBINAMENTO VINI

4 CALICI 70

7 CALICI 100

I piatti o gli ingredienti contrassegnati con ** sono congelati o surgelati all'origine dal produttore; mentre gli ingredienti contrassegnati con * sono sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nella procedura del piano HACCP, ai sensi del Reg.CE852/04.